



FICHA TÉCNICA

Nome . Quinta do Monte D'Oiro MADRIGAL

Productor . José Bento dos Santos

Designação . Vinho Regional Estremadura

Área de vinha . 17.5 hectares

Solo . Argilo-calcário

Clima . Mediterrânico com influência atlântica

Viticultura e Enologia .

Graça Gonçalves, com o apoio técnico de Grégory Viennois (Maison M. Chapoutier)

Vindima e vinificação .

Por parcela, a vindima teve início no momento de maturação apropriada das uvas e foi feita à mão para caixas de 15 kg para que as uvas chegassem intactas à Adega. As uvas foram escolhidas cacho a cacho em tapete rolante (as que não se encontram na perfeição são retiradas), totalmente desengaçadas e esmagadas suavemente. Após maceração adequada, a fermentação decorreu 60% em cubas inox e 40% em barricas de carvalho francês, onde prosseguiu o estágio, sendo o controlo de todo o processo extremamente rigoroso e ajustado à evolução dos mostos.

Filosofia .

MADRIGAL, s.m. (it. madrigale) - Pequena composição poética que exprime um pensamento fino, lisonjeiro e terno. (...)

Nota de lançamento .

Após o sucesso das colheitas anteriores, a Quinta do Monte d'Oiro volta a lançar no mercado o seu "Madrigal", um vinho elaborado exclusivamente com a casta Viognier.

Tendo por filosofia de base os grandes brancos produzidos no norte das Côtes du Rhône, França, que tornaram esta casta tão irresistivelmente famosa, o objectivo do produtor José Bento dos Santos é a elaboração de um vinho que tenha a fruta tão característica dos seus pares das regiões de Condrieu e Château-Grillet e, ao mesmo tempo, uma consistência e estrutura de boca que o permita distinguir dos brancos 'da moda', frutados, ligeiros e fáceis.

Foi vinificado 60% em cubas de inox e 40% em barricas de carvalho francês, cuja assemblage lhe deu um equilíbrio notável.

O resultado é um vinho de forte personalidade com um expressivo aroma de flores primaveris. Tem um bouquet muito fresco a alperce, pêssego, figos secos e mel que se expande na boca numa miríade de fragrâncias evanescentes, seduzindo pela sua frescura e ressonância palática. Um vinho único, apetecível, companheiro de cozinhas perfumadas e alegres, de peixes e de carnes acompanhadas por molhos cremosos (molhos de natas, holandaises, beurre blanc). Delicioso com legumes (espargos, aipo, cogumelos, alcachofras) e enfatizante da frescura das entradas (como, por exemplo, uns figos com presunto, alheira com ovo ou morcela com maçã), o "Madrigal 2007" é seguramente mais um vinho da Quinta do Monte d'Oiro com um notável sentido gastronómico.

MADRIGAL 2007

QUINTA DO MONTE D'OIRO

madrigal

2007

VIIGNIER

PRODUZIDO E ENGARRAFADO POR JOSÉ BENTO DOS SANTOS NA QUINTA DO MONTE D'OIRO
PRODUCE OF PORTUGAL

Colheita . 2007

Tipo . Branco

Castas . Viognier

Gradação . 13,5 % Vol

ALGUMAS OPINIÕES E CRÍTICAS PUBLICADAS:

Luís Ramos Lopes, *Revista Vinhos*, Out 2008

“Aroma com notas de fruto tropical, num estilo fresco, fino e bem delicado. (...) Está envolvente e gordo, meloso mas bastante equilibrado, com final longo e envolvente.”

João Paulo Martins, *Vinhos de Portugal 2009*, Out 2008

“O vinho mostra-se muito bem de aromas, (...) Bom equilíbrio e proporção. O tom de fruta madura da casta Viognier surge em pleno na boca, o branco está cheio e com bom volume, perfeito de acidez, com um final muito prolongado, surgindo aí as notas mais tostadas, a deixar uma bela impressão.”

Pedro Gomes, *Portal Portugal 2009*, Jul 2008

“Tonalidade citrina suave. Precisa de algum arejamento para se mostrar no seu melhor: pontas florais, funcho, pedernal e notas frutadas a lembrar pêssego. Gordo e untuoso, como vem sendo habitual, robusto no porte, mas sem o peso alcoólico doutros tempos. O estilo não é exuberante e, por isso mesmo, muitos consumidores poderão não compreendê-lo. Mas uma prova mais atenta mostra-nos um branco de qualidade inequívoca.”

Javier Pulido, *Vinum*, Set 2008

“Perfume de fruta (lima, aloe vera) muito limpo, mineral (...) e com um esplêndido fundo de limas. Equação corpo-fruta-acidez surpreendente com magnífica persistência. Com a sua elegância poderia passar por um Condrieu.”

Nas colheitas anteriores...

2006

João Paulo Martins, *Vinhos de Portugal 2008*, Set 2007

“Esta nova edição (...) tem agora um carácter aromático mais definido, mais focado na pureza da fruta e nas boas notas da barrica. Também na boca ganhou delicadeza, finura e um carácter mais delicado, apoiado numa acidez de grande qualidade (...) Bento dos Santos aponta aqui um novo rumo para o seu Madrigal e é muito provável que esteja no caminho certo...”

NovaCrítica (Pedro Gomes), *Portal Portugal Guia de Vinhos 2008*, Nov 2007

“Nariz muito fino com impacto mineral, flores e algum anis. Encorpado, gordo, mas sempre delicado. Muito subtil nas manifestações frutadas, com o vinho a crescer na transição para o final. Consegue posicionar a frescura num patamar elevado e consegue ir buscar comprimento e profundidade. Muito convincente este Condrieu... perdão Viognier!”

2005

Filipa Pato, *Expresso - Única*, 29 Jul 2006

“Um vinho destinado ao sucesso, da casta Viognier. Após ter adquirido uma larga experiência com esta casta, José Bento dos Santos (...) conseguiu torná-lo num dos brancos portugueses de referência. Um vinho gastronómico, talhado ao gosto dos apreciadores exigentes em matéria de brancos e gourmets.”

Manuel Moreira, *Guia de Vinhos Portugueses*, Ago 2008

“Aroma de puro leite. Frescura, distinção e profundidade. Acidez refinada, com um final requintado.”

Aníbal Coutinho, *Evasões*, 2008

“O mundo enófilo já conhece o carinho que José Bento dos Santos dispensa às castas Viognier e Syrah. Na sua quarta edição, o estreme de Viognier foi vinificado entre o inox e a madeira de carvalho francês.

Amarelo claro e citrino. Intensa erva aromática Lembrando orégãos, nota de alperce e pêra. Pastelaria doce e especiada. Tacto suave, equilibrado, com revelação sensorial crescente. Final ligeiramente rústico, pedindo comida.”

Rui Falcão

Cor amarela limão leve. Este ano, pela primeira vez, senti verdadeira empatia e agrado por este Madrigal do Monte d’Oiro. Menos marcado pela madeira, mais aromático e respeitador da casta, mais leve que o costumeiro, é, finalmente, um branco de eleição. Continua untuoso e entroncado, cremosos e inflamado, mas simultaneamente delicado, suave, sem o jugo da madeira e álcool que o qualificaram em anos anteriores. Uma mudança extraordinária que o metamorfoseou de enfadonho para excitante.

Célia Lourenço, *Blue Wine*, Ago 2006

Top 100: “A sua cor, amarelo ouro, tem matizes de ouro velho, apresentando-se o nariz algo tímido no início. Depois, surgem aromas sérios, com a madeira muito marcada na juventude deste vinho. A baunilha esconde as notas frutadas de pêssego, que se adivinham frescas. Encontramos também alguma mineralidade, sugestões de café torrado, especiaria, frutos secos e um lado floral muito elegante. É um vinho estruturado, de acidez elevada e notas minerais em harmonia com a fruta. Temos untuosidade, profundidade e uma grande amplitude de frescura. O final é longo e seco, talvez marcado, neste momento, em demasia pelo álcool. Esta edição do Madrigal marca claramente uma intenção de mudança relativamente ao carácter guloso do 2004. Temos, assim, um Viognier mais exigente e apurado, que emociona.”

Luís Ramos Lopes, *Revista de Vinhos*, Set 2006

“O perfil da casta está bem patente no aroma austero, amplo, com notas minerais, um toque floral e de especiarias, a madeira bem integrada. Mostra-se cheio e envolvente na boca, (...) mantendo uma delicada acidez que lhe prolonga a prova. (...) continua a ser um branco sólido e personalizado.”

Álvaro Roneberg, *O Independente*, 25 Ago 2006

“Apresenta-se mais ‘sério’, com uma bonita cor amarelada, aromas a alperce, notas melosas, florais e da madeira ainda presentes; na boca salta a mineralidade e uma segura balanceada com uma frescura surpreendente. Este vinho precisa de comida feita de propósito para ele para poder brilhar, por isso, prove-o e dê largas à sua imaginação.”